



*Michaël Mô et toute l'Equipe  
du Restaurant Chez Mô  
sont heureux de vous accueillir  
et vous souhaitent un agréable repas.*

## Carte et Menus

Eté 2024

Cuisine traditionnelle française  
Fruits de mer - Poissons grillés  
Huitres et Crustacés - Sushis maison

Restaurant ouvert 7/7 jours  
Non Stop de 12h à 22h30

---

chezmo-antibes.fr  
Tel. 04 93 34 33 54

---

Les chèques ne sont plus acceptés  
No checks - Niente assegni



# les Entrées

Le Matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison Dish of 3 oysters, 3 pink shrimps, whelks, homemade mayonnaise Piatto di 3 ostriche, 3 gamberi rosa, buccette, maionese casalinga			15,00 €
Fritto Misto* de Seiche, anneaux de calamars, crevettes et petits poissons, sauce tartare Fritto misto* of squid rings, cuttlefish, shrimps and small fish, tartar sauce Fritto misto* al anelli di calamari, gamberetti, pesciolini e seppie, salsa tartara			15,00 €
Tartare d'Espadon à l'avocat, huile citronnée et guacamole, salade croquante Tartar of swordfish and avocado, lemon dressing with guacamole, crispy salad Tartara di pesce spada e avocado, dressing al limone con guacamole, insalata croccante			15,00 €
Gaspacho de Concombre à la menthe, crevettes, ricotta à la ciboulette et ail, tuile de pain sarde Cucumber and mint Gaspacho, shrimps, ricotta with chives and garlic, Sardinian bread chip Gaspacho di cetrioli e menta, gamberetti, ricotta con erba cipollina e aglio, pane sardo			15,00 €
Ravioles* de Royans à la crème de truffes et au parmesan Ravioles* from Royans with parmesan cheese and truffle cream Ravioles* di Royans al parmigiano e crema di tartufo	Végétarien	CLASSIQUE CHEZ MÔ	15,00 €
Salade fraîcheur de tomates, artichauts à l'huile, oignon rouge, poivron, oeuf dur, olives et fèves Tomato salad with artichokes in oil, red onion, pepper, boiled egg, olives and young broad beans Insalata di pomodori con carciofi sott'olio, cipolla rossa, peperone, uovo sodo, olive e fave novelle			15,00 €
La «Tomate Mozza» à la Buratina crémeuse Salade de tomates d'antan aux condiments, fines tranches de jambon fumé, huile de pistou Salad of heirloom tomatoes with creamy Buratina, condiments, thin slices of smoked ham, pesto oil Insalata di pomodori di varietà con Buratina cremoso, condimenti, fette sottili di prosciutto affumicato, olio al pesto			15,00 €
Salade de Supions aux aromates, foccacia de Monsieur Veziano à l'olivade et tartare de tomates au basilic Salad of little cuttlefish with aromatics, foccacia bread with olive past and tomatoe tartar with basil Insalata di seppioline con aromi, pane di foccacia con passato di olive e tartara di pomodoro al basilico			15,00 €
Salade Océane façon «Chez Mô» Romaine, saumon fumé, crevettes «Tiger», chair de crabe, pousses de soja, vinaigrette acidulée à la coriandre Romaine lettuce with smoked salmon, paned shrimps «Tiger», crab meat, soya sprouts, acidic dressing with coriander Green salad with smoked salmon, shrimps «Tiger», crab meat, soya sprouts, acidulous dressing with coriander			18,00 €
La soupe maison de poissons et crabes verts, rouille et croûtons Homemade fish and green crab soup, «rouille» cream and croutons Zuppa di pesce e granchi verdi 'Albert 1er', crostini e salsa 'rouille'		CLASSIQUE CHEZ MÔ	18,00 €

All our dishes are home-cooked with fresh products (except \*)

Tutti piatti sono fatti in casa con prodotti freschi (eccetto \*)

Prix TTC service compris - Net prices service included - Prezzi netti servizio incluso - Photos pour exemple de présentation  
Tous nos plats sont cuisinés maison avec des produits frais (sauf signalés \*)

# les Fruits de Mer

≈ L'ECAILLER	31,00 €
5 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ LE MAREYEUR	52,00 €
7 Huîtres, 3 Moules d'Espagne, 3 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 2 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux	
≈ L'EPICURIEN (2 personnes)	92,00 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots	
≈ LE «CHEZ MÔ» (2 personnes)	96,00 €
12 Huîtres, 4 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 6 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau	
≈ LE ROYAL (2 personnes)	105,00 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bigorneaux, Bulots, 1 Tourteau	
≈ LE CRUSTACÉ (2 personnes)	119,00 €
1 Homard, 1 Tourteau, 4 grosses Crevettes roses, 4 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises	
≈ L'EMPEREUR (2 personnes)	150,00 €
18 Huîtres, 4 Moules d'Espagne, 4 Palourdes, 2 grosses Crevettes roses, 2 Langoustines, 4 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 1 Tourteau, 1 Homard	

## Coquillages et Crustacés

		Frais et préparés par nos soins		Origine et disponibilité selon arrivage	
Bulots	environ 200gr	6,50 €	Tourteau	500 - 600gr	24,00 €
Bigorneaux	environ 200gr	6,00 €	Homard	400 - 600gr	64,00 €
Moules d'Espagne	les 6	3,50 €	Langoustines	les 3	13,00 €
Palourdes (grosses)	les 6	11,00 €	Grosses crevettes roses	les 3	9,50 €
Crevettes grises	environ 120gr	7,00 €	Petites crevettes roses	les 6	7,00 €

**HUITRES** Les MARENNES «Viollet-Migeon» (Nieulle sur Seudre) réputées pour leur grande qualité et leur fraîcheur

≈ N° 3 Les 6 13,50€ Les 12 25,00€ ≈ N° 2 Les 6 16,50€ Les 12 31,00€

**HUITRES** Spéciales «Sélection Chez Mô» : voluptueuses et fermes, presque croquantes, grande finesse aromatique

≈ N° 3 Les 6 23,00€ Les 12 42,00€ ≈ N° 2 Les 6 26,00€ Les 12 48,00€

**HUITRES** Creuses de BOUZIGUES (Méditerranée) : renommées pour leur fraîcheur et leur saveur, à consommer toute l'année

≈ N° 3 Les 6 13,50€ Les 12 25,00€ ≈ N° 2 Les 6 16,50€ Les 12 31,00€

**HUITRES** de NORMANDIE - Sélection Chez Mô - selon arrivage (nous consulter)

≈ N° 3 Les 6 13,50€ Les 12 25,00€ ≈ N° 2 Les 6 16,50€ Les 12 31,00€



Plateaux : Huitres direct producteurs  
 Dans une recherche permanente  
 de fraîcheur et de qualité,  
 certaines variétés peuvent manquer.  
 Subject to availability. / Secondo disponibilità.

# les Poissons

- Dos de cabillaud cuit vapeur façon bourride, 20,00 €  
Soupe de poissons de roche et pommes de terre vapeur, rouille  
Steamed Cod back like a «Bourride» with rock fish soup and steamed potatoes, rouille cream  
Merluzzo al vapore tipo «Bourride» con zuppa di pesce di scoglio e patate al vapore, salsa «rouille»
- Moules à la marinière ou à la crème, frites\* (Moules de bouchot ou de corde selon saison, nous consulter) 20,00 €  
Mussels (ask us for origin ) and French fries, choice of: 'Marinière sauce' (cooked in white wine) OR in a creamy sauce  
Cozze (chiederci per l'origine) e patatine fritte, a scelta: 'alla Marinière' (cotto in vino bianco) OR in salsa cremosa
- La Choucroute de la Mer, sauce au champagne, Haddock fumé, saumon, gambas, moules, pomme vapeur 20,00 €  
Sauerkraut, smoked haddock, salmon, mussels, gambas, steamed potato, champagne sauce  
Cavolo con salmone, gambas, haddock sfumato, cozze, patata al vapore, salsa champagne
- Pavé de saumon mi-cuit aux graines de sésame, beurre blanc citronné 20,00 €  
Ecrasé de pommes de terre, mousseline de fèves et de petits pois  
Thick piece of salmon half-cooked with sesame seeds, lemon white butter sauce, mashed potatoes,  
Mousseline of young broad beans and peas  
Salmone semicotto con semi di sesamo, salsa bianca al burro e limone, puré di patate, mousseline di fave nouvelle e piselli
- Daurade ou Loup entiers grillés au thym (400/600 gr, élevage France) CLASSIQUE CHEZ MÔ 26,00 €  
Poêlée de pommes de terre grenaille, légumes et champignons aux herbes de Provence  
Whole Sea bream or Sea bass grilled with thyme, vegetable fricassee with mushrooms, baby potatoes and Provençal herbs  
Orata intera o Branzino grigliato al timo, fricassea di verdure con funghi champignon, baby patate e erbe di Provenza
- Tentacules de poulpe snackées, risotto Carnaroli au pistou, sauce vierge de fèves au citron confit 34,00 €  
Snacked octopus tentacles, carnaroli risotto with pesto, virgin sauce with young broad beans and confit lemon  
Tentacoli di polpo al sacco, risotto carnaroli al pesto, salsa vergine con fave nouvelle e limone confit
- Langouste rose puce\* grillée (250 g), risotto Carnaroli au pistou, sauce vierge de fèves au citron confit 34,00 €  
Grilled mini pink spiny lobster, carnaroli risotto with pesto, virgin sauce with young broad beans and confit lemon  
Mini aragosta rosa alla griglia, risotto carnaroli al pesto, salsa vergine con fave nouvelle e limone confit
- Filet de Turbot vapeur, beurre blanc citronné, 34,00 €  
Pommes de terre vapeur, mousseline de fèves et de petits pois  
Steamed turbot fillet, white butter and lemon sauce, steamed potatoes, mousseline of young broad beans and peas  
Filetto di rombo al vapore, salsa bianca al burro e limone, patate al vapore, mousseline di fave nouvelle e piselli
- Filet de Saint-Pierre à la plancha, risotto Carnaroli au pistou, sauce vierge de fèves au citron confit 34,00 €  
Snacked John Dory fillet, carnaroli risotto with pesto, virgin sauce with young broad beans and confit lemon  
Filetto di San Pietro alla plancha, risotto carnaroli al pesto, salsa vergine con fave nouvelle e limone confit

Photo pour exemple  
de présentation

Nos plats sont entièrement cuisinés maison avec des produits frais (sauf \*) - Dishes entirely home-cooked with fresh products (except \*)  
I nostri piatti sono interamente fatti in casa con prodotti freschi (eccetto \*)

# côté Mer ... côté MÔ !

## Les Poissons Sauvages entiers

10 € les 100 gr

*Nous consulter !* Ask us for choice - ci chieda la scelta

Arrivage journalier de poissons sauvages extra-frais issus de la pêche, sous réserve de disponibilité.

Our whole wild fish is proposed upon availability, according to the daily delivery (quality first!)

Interi pesci selvatici proposti secondo disponibilità ed arrivo del giorno.

Cuits vapeur, Meunière ou grillés, nos poissons sauvages sont servis avec une sauce au champagne, un beurre blanc citronné ou une vierge de fèves au citron confit, et accompagnés d'un risotto Carnaroli au pistou, d'un écrasé de pommes de terre ou d'une poêlée de pommes de terre grenaille, légumes et champignons aux herbes de Provence.

Simply grilled, steamed or 'Meuniere', our wild fish is served with a champagne sauce, a lemon white butter sauce, or a virgin sauce with young broad beans and confit lemon, and with a carnaroli risotto with pesto, mashed potatoes, or a vegetable fricassee with mushrooms, baby potatoes and Provençal herbs.

Alla griglia, al vapore o alla Meunière, il nostro pesce selvatico viene con salsa al champagne, salsa bianca al burro e limone, o salsa vergine con fave novelle e limone confit, e con un risotto carnaroli al pesto, una purè di patate o una fricasea di baby patate con funghi champignon e erbe di Provenza.

*Selon arrivage...* Upon availability - Secondo disponibilità

## Homard grillé

Grilled lobster *Astice*

13 € les 100 gr

Grillés nature, servis avec une sauce au champagne, beurre blanc citronné ou vierge de fèves au citron confit, et accompagnés d'un risotto Carnaroli au pistou, d'un écrasé de pommes de terre ou d'une poêlée de pommes de terre grenaille, légumes et champignons aux herbes de Provence.

Simply grilled, served with a champagne sauce, a lemon white butter sauce, or a virgin sauce with young broad beans and confit lemon, and with a carnaroli risotto with pesto, mashed potatoes, or a vegetable fricasse with mushrooms, baby potatoes and Provençal herbs.

Alla griglia, viene con salsa al champagne, salsa bianca al burro e limone, o salsa vergine con fave novelle e limone confit, e con un risotto carnaroli al pesto, una purè di patate o una fricasea di baby patate con funghi champignon e erbe di Provenza.

## La Paëlla de la Mer

CLASSIQUE CHEZ MÔ

31,00 €  
par personne

Poulpe, petites et grosses crevettes décortiquées, moules, calamars, supions, chorizo piquant ...  
25 mn de cuisson, 2 personnes minimum

Seafood Paella with octopus, peeled small and big prawns, mussels, squid rings, cuttlefish, spicy chorizo...  
25 min cooking, 2 persons minimum

Paella di frutti di mare con polpo, gamberi sgusciati, cozze, anelli di calamaro, sepioline, chorizo piccante ...  
25 min di cottura, minime 2 persone



Dans une recherche permanente de fraîcheur et de qualité, certaines variétés peuvent manquer.  
Subject to availability.  
Secondo disponibilità.

Nos plateaux composés  
OSAKA, O ISHI, TOKYO, FUJI  
et SHOGUN sont servis avec  
salade de choux et wakame.

# les Sushis



≈ OSAKA	16 pièces	20,00 €
3 makis :	3 california rolls :	4 sashimis :
1 thon (tuna)	1 thon	2 thon
1 saumon (salmon)	1 saumon	2 saumon
1 crabe (crab)	1 crabe	2 crevette (shrimp)
≈ O ISHI / Plateau OSAKA + 8 California Tiger	24 pièces	30,00 €
≈ TOKYO / Plateau O ISHI + 8 Sushis duo mi-cuits	32 pièces	40,00 €
≈ FUJI / Plateau TOKYO + 24 Spring Rolls	56 pièces	68,00 €
≈ SHOGUN	32 pièces	48,00 €
8 Roll & Salmon, 8 Masago, 8 California Tiger, 8 Sushis duo mi-cuits		

≈ PLATEAU SAKURA 44 pièces 58,00 €  
12 sushis : 4 thon, 4 saumon, 4 crevettes  
8 California rolls (saumon avocat fromage)  
8 Maki (saumon avocat)  
8 Wakame rolls - 8 California Tiger

≈ CALIFORNIA ROLLS	12 pièces	17,00 €
4 thon, 4 saumon, 4 crabe 4 tuna, 4 salmon, 4 crab		
≈ CALIFORNIA CRUNC'H	8 pièces (VÉGÉTARIEN)	13,00 €
Concombre, navet, carotte, avocat, oignon frit Cucumber, turnip, carrot, avocado, fried onion		
≈ CALIFORNIA WAKAME	8 pièces	17,00 €
Algues wakame, crabe, avocat Wakame algae, crab, avocado		

≈ CALIFORNIA TIGER	8 pièces	17,00 €
Crevette panée, concombre, saumon, mayonnaise Breaded shrimp, cucumber, salmon, mayonnaise		
≈ ROLL & SALMON CHEESE	8 pièces	17,00 €
Saumon et fromage, sans algue Salmon and cheese, without seaweeds		
≈ MASAGO ROLLS	8 pièces	17,00 €
Crevette, avocat et concombre, oeufs de capelan Shrimp, avocado, cucumber, capelan eggs		

≈ SPRING ROLLS	8 pièces	10,00 €
Avocat, fromage frais, ciboulette, laitue		
		13,00 €
Crevette panée, menthe, avocat, coriandre, laitue, mayonnaise		
		13,00 €
≈ SASHIMI	10 pièces	Mixte 5 thon + 5 saumon 16,50 €
	10 thon	19,50 € 10 saumon 15,50 €
≈ MAKI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crabe 17,00 €
	6 pièces	6 thon ou saumon ou crabe 9,00 €
≈ SUSHI	12 pièces	4 thon, 4 saumon, 4 crevette 17,00 €
	6 pièces	6 thon ou saumon ou crevette 9,00 €
≈ SUSHI DUO MI-CUIT	6 pièces	9,00 €
3 saumon mi-cuit + 3 thon mi-cuit 3 semi cooked salmon + 3 semi cooked tuna		



En complément :

Riz au vinaigre 3 € Wakame 3 € Salade de choux 3 €

## les Viandes

- Le Tartare de Bœuf préparé à votre goût, frites\* et salade verte 18,00 €  
Tartar of Beef prepared according to your taste, French fries and green salad  
Manzo alla tartara confezionato al vostro gusto, patate fritte ed insalata verde
- Rognons de Veau rôtis et champignons de Paris, sauce moutarde à l'ancienne, 20,00 €  
Gratin de pommes de terre  
Roasted Veal kidneys with button mushrooms in wholegrain mustard sauce, potato gratin  
Rognoni di vitello arrostiti con funghi champignon in salsa di senape, patate gratinate
- Tagliata de Veau sauce ravigote au parmesan, frites\*, salade roquette 20,00 €  
Thin slices of tender Veal, ravigote sauce with Parmesan cheese, French fries, arugula salad  
Fette sottili di vitello tenero, salsa ravigote con parmigiano, patatine fritte, insalata di rucola
- Souris d'Agneau cuite basse température aux herbes de Provence, 26,00 €  
Ecrasé de pommes de terre, jus de cuisson  
Lamb shank cooked at low temperature with Provence herbs, mashed potatoes, cooking juice  
Stinco di agnello cotto a bassa temperatura alle erbe di Provenza, purè di patate, fondo di cottura
- La belle Entrecôte de Simmental grillée (300 gr env.), beurre Maitre d'hôtel 26,00 €  
Poêlée de pommes de terre grenaille, légumes et champignons aux herbes de Provence  
Grilled Simmental rib steak, parsley butter, vegetable fricassee with mushrooms, baby potatoes and Provençal herbs  
Costata Simmental alla griglia, burro maitre d'hotel, fricassea di verdure con funghi, patate novelle ed erbe di Provenza

## les Pâtes

- Penne aux deux saumons, frais et fumé, légèrement crémees et parmesan 18,00 €  
Penne with fresh and smoked salmon, a dash of cream, parmesan cheese  
Penne ai due salmoni, fresco e affumicato, un pizzico di crema, parmigiano
- Linguine aux palourdes et moules, sauce vin blanc, ail et persil 19,00 €  
Linguine cooked with clams and mussels, white wine, garlic and parsley sauce  
Linguine alle vongole e cozze, salsa vino bianco, aglio e prezzemolo
- Linguine à la langouste rose puce\* (250 g), jus de crustacés 34,00 €  
Linguine with mini pink spiny lobster, shellfish juice  
Linguine con mini aragosta rosa, succo di crostacei
- Linguine au demi-homard du vivier, jus de crustacés 36,00 €  
Linguine with 1/2 Lobster from our tank, shellfish juice  
Linguine con mezza Astice del nostro vivaio, succo di crostacei

Prix TTC service compris - Net prices service included - Prezzi netti servizio incluso - Tous nos plats sont cuisinés maison avec des produits frais (sauf signalés \*)  
All our dishes are home-cooked with fresh products (except \*) - Tutti piatti sono fatti in casa con prodotti freschi (eccetto \*)



Photos pour exemple de présentation  
Photos for example of presentation  
Foto per un esempio di presentazione

## Formules Déjeuner

Tous les jours sauf week-ends et jours fériés jusqu'à 14h30  
Lunch only - Monday to Friday included - up to 2.30 pm  
Pranzo ogni giorno salvo week-end e festivi - fino alle 14:30  
Формула ланча только с понедельника по пятницу - до 14:30

### Formule D É T E N T E 19,90 €

6 Huîtres 'direct producteur' ou 6 crevettes sauvages  
ou Ravioles\* à la crème de truffes ou 6 Sushis panachés  
ou Fritto misto\* ou Tartare d'Espadon à l'avocat  
+ Plat du jour au choix  
+ 1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl + 1 Café

### Formule Express 19,90 €

Plat du jour au choix + Dessert  
Nougat glacé ou Ile flottante ou Tarte au citron et meringue  
ou Baba au rhum ou Café gourmand  
ou Crème brûlée maison ou Glace 2 boules ou Café Mô-chi  
+ 1 Eau Purezza ou 1 verre de vin ou 1 bière 25 cl  
+ 1 Café ou déca (inclus dans les cafés gourmand et Mô-chi)

### Formule CHOUCROUTE 22 €

Tous les jours sauf week-ends et jours fériés jusqu'à 18h00  
La choucroute de la mer  
1 bière Warsteiner 25 cl - 1 Café ou déca

### LE MENU ENFANT 13 € pour les moins de 12 ans

Steak haché 5% de matière grasse ou Filet de poisson frais,  
avec frites\* ou écrasé de pomme de terre ou légumes  
ou 6 Sushis panachés  
Crêpe ou Gaufre au sucre ou au Nutella\*  
ou 2 boules de glace ou petite salade de fruits



## Menu Spécial "Chez Mô"

Tous les jours au Déjeuner et au Dîner

32€ hors boissons - 39€ Vin, ou Bière pression artisanale 50cl compris  
Vin/wine/Vino : Côtes de Provence AOP 'Réserve Albert 1er'  
rouge, blanc ou rosé, 1 pichet de 46cl /personne

Lunch and Dinner every day:  
32€ (without beverages) 39€ (wine or draft beer 50cl included)  
Pranzo e Cena ogni giorno : 39€ con vino o pinta di birra - 32€ senza bevande

### Entrées du Menu parmi...

6 Huîtres 'direct producteur' ou 6 crevettes sauvages  
Le matelot : 3 huitres, 3 crevettes, bulots, mayonnaise maison  
Fritto Misto\* de seiche, petits poissons, crevettes et anneaux de calamars  
Sushis, Makis et California rolls panachés (6 pièces)  
Tartare d'espadon à l'avocat, huile citronnée et guacamole  
Gaspacho de concombre à la menthe, crevettes et ricotta  
Ravioles de Royans\* à la crème de truffe et parmesan (végétarien)  
Salade fraîcheur de tomates, artichauts, oignon rouge, poivron, oeuf dur, olives  
La «Tomate Mozza» à la Buratina crémeuse, fines tranches de jambon fumé  
Salade de supions aux aromates, foccacia à l'olivade et tomate au basilic  
Salade «Océane» au saumon fumé, crevettes «Tiger», chair de crabe (Sup +3 €)  
Soupe de poisson maison aux crabes verts (Sup +3 €)

### Plats du Menu parmi...

Dos de cabillaud façon bourride, soupe de poissons de roche et pommes vapeur  
Moules marinières ou à la crème, frites\*  
Pavé de saumon mi-cuit aux graines de sésame, beurre blanc citronné  
Choucroute de la Mer : haddock fumé, saumon, gambas, moules,  
pomme de terre vapeur, sauce au champagne  
Daurade ou Loup entiers grillés, poêlée de légumes et champignons (Sup + 6 €)  
Rognons de veau rôtis et champignons de Paris, sauce moutarde à l'ancienne  
Tagliata de veau sauce ravigote au parmesan, frites\*, salade roquette  
Souris d'agneau cuite basse température aux herbes de Provence (Sup + 6 €)  
Entrecôte de Simmental grillée, poêlée de légumes et champignons (Sup + 6 €)

### Desserts du Menu :

Faites votre choix parmi la sélection de la Carte des Desserts

Prix nets par personne, pas de changement de plat ni d'accompagnement  
Net prices per person - no change of dish or side in the Menu & Formules  
Prezzi netti, no cambiamento possibile (Menu & Formule)





## les Douceurs

Assiette de fromages, salade mesclun Cheese selection, mesclun salad - <i>Piatto di formaggi, insalata di mesclun</i>	MENU	9,00 €
Ile flottante à la crème anglaise, amandes effilées caramélisées Large floating Island in custard, caramelized slivered almonds <i>Albumi montati a neve, crema inglese, scaglie di mandorle caramellate</i>	MENU	9,00 €
Crème brûlée à la gousse de Vanille de Madagascar Our traditional creme brulee, flavoured with Madagascar vanilla <i>Creme brulee ai baccelli di vaniglia di Madagascar</i>	MENU	9,00 €
Nougat glacé**, coulis de fruits ou sauce chocolat maison, Amandes effilées caramélisées Nougat ice cream with fruits coulis, or homemade warm chocolate sauce, caramelized slivered almonds <i>Gelato di torrone, coulis di frutti o salsa calda al cioccolato casalinga, scaglie di mandorle caramellate</i>	MENU	9,00 €
Baba au rhum**, chantilly maison, amandes et éclats de fruits Rum Baba, our whipped cream and almonds, fresh fruits slivers <i>Babà al rum, le nostre panna montata e mandorle, scaglie di frutta</i>	MENU	9,00 €
Tarte au citron** et sa meringue Lemon tartelette with meringue - <i>Crostata al limone con meringa</i>	MENU	9,00 €
Salade de fruit rouges Red fruits salad - <i>Insalata di frutti rossi</i>	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Nos Profiteroles : Choux maison, glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes effilées caramélisées Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate sauce, our whipped cream and slivered almonds <i>Profiterole con gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato, panna montata e mandorle casalinga</i>	SUP MENU + 3 €	12,00 €
Le Café gourmand : Profiterole glace vanille, macaron, petite salade de fruits frais, chantilly maison, amandes Profiteroles with vanilla ice cream, macaroon, fresh fruits mini salad, whipped cream, slivered almonds <i>Profiterole con gelato vaniglia, macaron, piccola insalata di frutta fresca, panna montata e mandorle casalinga</i>	SUP MENU + 3 €	12,00 €
♥ Le Café «Mô-Chi» avec ses 2 Mochis glacés du moment Espresso served with 2 iced mochis (ask us for flavours) Espresso servito con 2 mochis (mini gelati) - chiedeteci i sapori	MENU	9,00 €

Nos desserts sont faits maison avec des produits frais / sauf glaces artisanales, et pâtisseries du «Palais de la friandise» à Antibes (\*\*)  
All desserts are home-cooked with fresh products except artisanal ice creams, and pastries with (\*\*) from «Palais de la friandise» in Antibes